37e Année. — Tome LXXIII. N° 1882 Paris, 24 Juillet 1930

REVUE DE VITICULTURE

CINQUANTENAIRE DE LA RECONSTITUTION

CINQUANTENAIRE DE LA RECONSTITUTION DU VIGNOBLE CHARENTAIS (1)

III. La reconstitution effective des sols crayeux

S'il fallait tout dire, des travaux faits par les hybrideurs, le cadre de ce mémoire serait largement dépassé.

Ils ont laissé, en tous cas, dans toutes les régions viticoles, et en particulier en Charente, la trace vivante de leurs efforts et aussi de leur réussite, sous la forme de cépages porte-greffes, avec lesquels a été rendue possible la reconstitution des terres calcaires charentaises, et sous la forme de champs d'essais aux noms universellement connus.

Dès 1876, l'Ecole de Montpellier, en la personne de Foëx, puis Couderc, Ganzin, Millardet et de Grasset et ensuite Castel — pour ne citer qu'un petit nombre de ceux qui ont laissé leurs noms à des porte-greffes — se donnent à l'hybridation avec l'ardeur de la foi.

A ces noms restera toujours attaché l'honneur d'avoir trouvé les principaux porte-greffes qui ont permis la reconstitution du vignoble français.

L'hybridation porte à ses débuts sur les espèces américaines que l'on s'attache à croiser entre elles. C'est ensuite l'obtention des franco-américains, sur la résistance phylloxérique desquels le doute a plané longtemps — simple résultat de la logique.

Mais les lois de l'hybridation, chez les ampélidés, permettaient d'espérer qu'au moins quelques sujets pourraient posséder, sinon une résistance absolue, du moins une résistance pratiquement suffisante.

On a eu raison de ne pas se décourager. La reconstitution de la Grande Champagne et de la plus grande partie de la Petite Champagne a eu pour base le 41 B de Millardet et de Grasset, aujourd'hui presque exclusivement employé dans ces régions.

Pour obtenir les sujets qui servent en ce moment, des milliers d'hybrides sont créés, des milliers et des milliers de pépins sont semés. Quelques porte-greffes seulement résultent de ce formidable travail. Mais à côté de ceux que

l'on connaît couramment, et qu'on utilise, combien de sujets intéressants, et même remarquables, sont restés dans l'ombre.

Immédiatement à la suite des hybrideurs, et de concert avec eux, quelquefois se confondant, les expérimentateurs entrent en action. De multiples champs d'expériences sont créés.

Ce n'était pas une petite affaire que de planter, étudier, sélectionner et multiplier les innombrables cépages qui sortaient de chez les hybrideurs. Seulement le savent réellement ceux qui s'en sont occupés.

Nous commençons à trouver de ces champs d'essais dans les Charentes, à partir de 1879, avec Daniel Bethmont, qui inaugure le sien à la Grève, près de Tonnay-Boutonne (Charente-Inférieure), dans une terre de Groie, du Jurassique supérieur, à dosage de calcaire variant de 30 à 50 %. Les hybrides de Millardet et de Grasset y sont introduits en 1888 et ceux de Couderc en 1891.

Avec l'apparition des hybrides de Millardet et de Grasset, en 1888, voici qu'apparaît aussi l'expérimentateur hors de pair et plein de zèle, Albert Verneuil, dont l'influence se fera sentir jusqu'à l'heure présente dans la reconstitution des sols calcaires du pays de Cognac.

Il crée, dans un sol dosant de 14 à 48 % de calcaire, son champ d'expériences de Conteneuil, dans la Charente-Inférieure.

Nous avons entre les mains, grâce à l'obligeance des fidèles continuateurs de l'œuvre de leur père, les fils d'Albert Verneuil : MM. Pierre et Jacques Verneuil, toute la correspondance échangée à cette époque par A. Verneuil, avec Millardet et autres maîtres ouvriers de la viticulture de cette époque.

On peut juger, par le contenu de ces lettres, de l'importance des expériences entreprises à Conteneuil.

Laissons parler A. Verneuil. Il a si bien décrit lui-même son champ d'expériences :

« Je rappelle, écrit-il en 1895 (1), que la première plantation a été faite à Conteneuil en 1889, dans un sol crayeux où, quelques jours avant, des Riparia, Rupestris, Solonis, etc., mourant chlorosés ou phylloxérés, avaient été arrachés pour faire place aux nouveaux venus.

« Le terrain n'a pas été fumé et sa faible profondeur, variant de 0 m. 40 à 0 m. 45, n'en permettait pas le défoncement. Le sous-sol est cette pierre blanche, calcaire, molle et poreuse qui se trouve sous tous les terrains dits de Champagne dans les Charentes.

« Les hybrides qui y ont été placés ont donc dû résister, dès leur première année, au phylloxéra et à la chlorose, sans être soutenus dans leur lutte par aucun adjuvant, engrais antiphylloxérique ou antichlorotique quelconque.

« Depuis 1889, j'ai, tous les ans, augmenté le nombre des plantes étudiées, en me procurant, quand je le pouvais, des hybrides nouveaux. J'ai pu, grâce à la complaisance de nos grands hybrideurs, réunir les principales plantes de la collection de MM. Millardet et de Grasset, et de la collection de M. Couderc. Cette année, j'y ai ajouté la collection de M. Castel, de l'Aude, et quelques-uns des hybrides de M. Terras. Dans ces diverses collections, avec le temps et la collaboration naturelle du phylloxéra et de la chlorose, les numé-

(1) Voir *Progrès Agricole*, numéros des 20 janvier et 3 février 1895.

ros les meilleurs se trieront seuls ; il sera alors facile de voir ceux qui, greffés avec le cépage charentais par excellence, la Folle, y donneront les plus belles greffes, les plus fructifères. Déjà, il y a quelques résultats, je crois utile de les indiquer.

« Les terrains crayeux des Charentes ne sont pas tous égaux comme dosage de calcaire ; cet élément y varie au contraire dans des proportions incroyables, cela à quelques mètres de distance ; mon champ de Conteneuil en est la preuve.

« Quand j'ai commencé sa plantation, je le savais fortement crayeux, la mort de Riparia, Rupestris, etc., chlorosés, m'avait suffi comme indication de sa valeur pour l'essai que j'y voulais faire.

« J'avais bien remarqué qu'en certains endroits la terre était moins blanche et par suite moins crayeuse ; là, quelques Riparia greffés étaient encore assez verts lorsqu'on a dû les arracher.

« Mais je n'avais pas soupçonné des variations dans le dosage de calcaire allant de 14 % à 48 %. Il a fallu l'invention du calcimètre Bernard, permettant des dosages rapides et par suite nombreux, pour que, prenant des échantillons tous les 15 mètres, je comprenne l'importance d'un dosage régulier, donnant, si je puis m'exprimer ainsi, la carte calcimétrique du champ, carte qui est indispensable pour juger la valeur relative des hybrides à l'essai. En effet, l'agent chlorosant du sol est le carbonate de chaux et la nature de ce calcaire, qui est plus ou moins assimilable, a rendu plus ou moins difficile l'adaptation.

« La forme et le degré de finesse de ce calcaire en font aussi varier la nocivité, le calcaire dur du jurassique est moins chlorosant que le calcaire friable des couches supérieures du crétacé. Enfin l'argile, en abondance dans un sol, paraît en diminuer la puissance chlorosante.

« Tout cela complique cette étude et rend difficile la comparaison de résultats obtenus dans des sols appartenant à des couches géologiques différentes et, par suite, à pouvoir chlorosant différent, malgré un dosage identique en calcaire. »

A. Verneuil est un des meilleurs ouvriers de l'équipe.

En même temps que A. Verneuil, un autre grand expérimentateur des porte-greffes en terrains calcaires, M. Prosper Gervais, a apporté dans ses remarquables rapports, les précisions que l'on sait.

Prioton, le regretté directeur des Services agricoles de la Charente, et M. Grenet, créent le champ d'expériences de l'Orphelinat agricole Leclerc-Chauvin, dans la banlieue d'Angoulême, dans un sol dosant de 50 à 57 % de carbonate de chaux.

Joumier entreprend des essais au champ d'expériences de Puybollier, commune de Hiersac (Charente).

M. Ravaz, directeur de la Station Viticole de Cognac, commence ses multiples expériences dans les champs qu'il crée en Charente, au Puy d'Angeac, commune d'Angeac-Champagne, en 1889, et à Juillac-le-Coq, chez M. Pelletant. Ce dernier champ, dans un terrain de 20 cent. d'épaisseur, dosait 34 % de carbonate de chaux dans le sol et 80 % dans le sous-sol.

Déjà, des études poursuivies à cette époque à Juillac-le-Coq, il se dégage qu'il faut, pour atténuer les risques de chlorose des sols crayeux, renoncer aux labours profonds et avoir recours davantage aux façons de culture superficielle.

Puis, M. Ravaz crée, en 1893, le célèbre champ de Marville qui existe encore et où furent réunis tous les porte-greffes susceptibles de vivre en sol calcaire crayeux.

La Station Viticole, par la suite, devait créer les champs d'expériences de Crouin, de Lafont, de Champblanc, et d'autres encore.

C'est la Station Viticole, ce sont ses directeurs, ses champs multiples, qui ont puissamment aidé à mettre en lumière les aptitudes, les qualités, les défauts de chaque porte-greffe proposé. Puis, à vulgariser les meilleurs, en les faisant utiliser là où ils convenaient le mieux.

A peine la Station Viticole était-elle née (mars 1888) que son directeur, M. Ravaz, de concert avec M. Viala, alors professeur à l'Ecole Nationale d'Agriculture de Montpellier, peut annoncer, à la joie de la viticulture et du commerce charentais, que la réussite des porte-greffes américains est assurée dans la plupart des terres des Bois et des Borderies (peu ou pas de calcaire). Ils donnent en même temps l'espoir que les terres de Grande et de Petite Champagne pourront aussi être replantées, grâce au Berlandieri découvert l'année précédente.

Par des distributions gratuites de plants greffés, le Comité de Viticulture et la Station Viticole encouragent les plantations dans les terrains où elles sont possibles.

En 1892, la Station Viticole devient un établissement officiel, dépendant du Ministère de l'Agriculture, et dont le rôle est de plus en plus important pour la reconstitution, non seulement des Charentes, mais de tous les pays français et étrangers à sols calcaires. Aussi, l'on vient de très loin visiter ses champs d'expériences et chercher des conseils.

D'avoir eu, dès le début, pour diriger la reconstitution du vignoble décimé par le phylloxéra, les maîtres de la Viticulture connus du monde entier : Viala et Ravaz, voilà quelle a été l'heureuse fortune du pays charentais.

En 1897, M. J.-M. Guillon, actuellement inspecteur général de l'Agriculture, succède à M. Ravaz comme directeur de la Station Viticole de Cognac. Ce nouveau chef continue l'étude des porte-greffes des terrains calcaires et fait progresser la reconstitution du vignoble charentais, grâce à une active et bienfaisante propagande.

MM. A. Thouret et J.-L. Vidal, puis actuellement M. M. Nayrac, ont, tour à tour, cherché à maintenir la réputation de la Station Viticole à la hauteur de l'œuvre déjà accomplie.

Et combien de noms sont encore à ajouter à la liste de ceux déjà cités !

Tels sont ceux des sélectionneurs acharnés, Rességuier et J. Tibbal.

Le premier qui a obtenu les Berlandieri Rességuier n° 1 et n° 2, universellement connus et cultivés, qui a recueilli toutes les variétés de Berlandieri et de ses hybrides, les a essayés et conservés en une collection des plus complètes qui soient.

Le docteur Rassiguier, qui a donné son nom au système de traitement de la chlorose le plus couramment appliqué en Charente, mérite aussi une place dans le livre d'or de la Viticulture charentaise.

Ajoutons MM. Pierre Frapin, de Segonzac, Rullier, de Touzac, praticiens éméritès et audacieux qui ont donné des exemples précieux.

Et M. Pinon, pépiniériste et horticulteur à Barbezieux ? N'a-t-il pas, avec acharnement — et un certain succès — travaillé à rendre possible la multiplication des Berlandieri ? C'est grâce à lui, grâce à des réussites de 20 % qu'il obtenait avec les Berlandieri qu'on a pu créer des vignobles sur ce porte-greffe et en mesurer ainsi toute la valeur.

Voici par quelle méthode M. F. Pinon, pépiniériste à Barbezieux, est arrivé, après plusieurs années de recherches, à obtenir des réussites de 18 à 20 %, en soudures de premier choix, sur les diverses variétés de Berlandieri.

Il ne faut employer, dit-il, que des bois greffables parfaitement aoûtés. Les pourcentages maximum de réussite ont été obtenus avec des sarments en provenance du Midi.

Pour la stratification, il faut se servir de sable légèrement humide, placer les greffes dans un endroit clos, un chai, par exemple, exposé au Nord, *où la température se maintient constante et est assez basse pour éviter la formation de bourrelets de soudure et le débourrement des yeux du greffon.*

C'est là la condition essentielle d'un bon enracinement. Mettre en place dès que possible : fin avril en Charente.

Le terrain de la pépinière doit être de consistance moyenne, à sous-sol plutôt frais, facile à arroser en cas de sécheresse, afin que *l'humidité soit constante, mais sans excès au début de l'émission des racines.*

La sortie des racines sur les boutures et greffes-boutures de Berlandieri est toujours plus tardive que sur les autres porte-greffes.

Le sevrage doit être progressif et tardif. Avant de le pratiquer, se rendre compte si l'émission des racines est commencée.

Les racines des boutures et greffes-boutures de Berlandieri sont nombreuses, d'un diamètre un peu moindre que celles du 41 B, mais aussi longues.

G. Couderc, de son côté, après avoir inauguré à Aubenas la plantation en pots et la phylloxération artificielle, réunit les porte-greffes de sa création destinés aux sols calcaires, dans son champ d'expériences de Tout-Blanc, près de Cognac, établi sur un sol crayeux, très superficiel et très chlorosant.

Dans ce champ, installé en 1890-91, Couderc renonce, dès cette époque, aux labours ordinaires, pour se contenter de gratter légèrement le sol, juste assez pour détruire les mauvaises herbes.

Léné, dont une variété de Berlandieri porte le nom, organise un champ d'expériences à Brie-sous-Archiac, Cousin et le docteur Larquier, un autre à Archiac (Charente-Inférieure). Le docteur Ménudier en fait autant.

Des études faites dans de nombreux champs d'expériences, des idées se dégagent. Des porte-greffes résistent en même temps au calcaire et au phylloxéra. Parmi les meilleurs, certains prennent la tête. Il faut qu'ils sortent des champs d'essais et passent dans le vignoble.

C'est maintenant l'ère des champs de démonstration qui commence.

Il faut vaincre la méfiance, la désespérance, pourrait-on dire, du viticulteur des terres calcaires, que les nombreux insuccès antérieurs ont laissé désabusé.

Pour lutter contre l'apathie, née de ces insuccès, Millardet n'hésite pas à planter presque tout un domaine avec le 41 B comme porte-greffe.

Cette plantation de 10 hectares, où tant de visiteurs sont venus, est faite en 1896, près de Cognac, au Parveau.

Par sa belle apparence, dès la première année de végétation, elle a fortement ému une commission d'enquête, sur la reconstitution des terrains calcaires, nommée par la Société des Agriculteurs de France.

Et le rapport de cette commission, signé entre autres par M. Prosper Gervais, marque la surprise que cause l'audace de Millardet.

En 1896, également, A. Verneuil fait des plantations importantes à Conteneuil, puis à la Coudraie (1898), à Mazotte, en collaboration avec Castaigne, à Mondot (1900).

Dans toutes ces plantations, il est fait un grand usage des porte-greffes qui se sont le mieux classés dans les expériences faites. Le 41 B y tient une des meilleures places.

Le Berlandieri (Berlandieri Rességuier 1 et 2) n'en est pas absent.

En 1898, à La Coudraie, A. Verneuil et Castaigne plantent 66 ares de Berlandieri, greffé sur place en Saint-Emilion.

En 1900, à Mondot, A. Verneuil et Castaigne plantent 3 hectares de Berlandieri greffé sur place en Colombard.

En 1901, à Mazotte, A. Verneuil et Castaigne plantent encore deux hectares de Berlandieri greffé en Saint-Emilion et Blanc-Ramé.

En 1900 et 1901, M. Barabeau, à Jarnac-Champagne, plante aussi plus de trois hectares de Berlandieri Rességuier n° 2.

Ces vignes sur Berlandieri existent encore. Elles sont en état très satisfaisant, surtout si on tient compte de leur âge. Il est vraiment dommage que le Berlandieri soit si réfractaire au bouturage !

Nous croyons juste de signaler ici que, en dépit des courants d'idées qui se faisaient jour à cette époque d'incertitude, et qui mettaient en avant, pour les sols calcaires : 41 B, Berlandieri, 1202, M. H. Fillioux, à la Pouyade, commune de Juillac-le-Coq, ne cessait de répéter que le 333 E. M. était aussi un porte-greffe de grande valeur, supérieur, d'après lui, à tous les précédents.

Dès le début, ils ont vu juste. La suite des événements a confirmé l'exactitude des principes de la première heure. Et la preuve, c'est que les princes de l'époque déjà lointaine : 41 B, 333 sont encore les rois d'aujourd'hui.

A MM. Viala et Ravaz, aux hybrideurs, au Comité de Viticulture, à la Station Viticole de Cognac et à ses directeurs successifs, il faut donc joindre la pléiade d'expérimentateurs acharnés qui ont travaillé de toutes leurs forces à rendre possible la reconstitution extrêmement difficile des difficils sols charentais.

R. Lafon, J.-L. Vidal et M. Nayrac.

(A suivre.)

L'APPELLATION « BOURGOGNE »
ET LE JUGEMENT DU TRIBUNAL DE DIJON

Le « Jugement de Dijon », qui n'est pas bien vieux, puisqu'il date du 29 avril 1930, a déjà fait beaucoup parler et beaucoup écrire.

C'est que la question du droit aux appellations d'origine bourguignonnes est, depuis longtemps, âprement débattue entre tous les intéressés. Ce sont, d'une part, les propriétaires des grands crus, puis ceux qui récoltent dans des sols moins favorisés de la Bourgogne, enfin les négociants, qui, naturellement, désirent, pour avoir les coudées plus franches dans leurs affaires, que les appellations d'origine soient définies aussi largement que possible.

Le « Syndicat Général des Producteurs des Grands Vins Fins de la Côte-d'Or », représenté par son président, le marquis d'Angerville, demandait trois choses au Tribunal de Dijon :

1° Les limites de la Bourgogne viticole seraient celles des trois départements de la Côte-d'Or, de l'Yonne et de Saône-et-Loire, plus l'arrondissement de Villefranche dans le Rhône.

2° L'appellation « Bourgogne », *prise isolément*, ne serait applicable, dans l'intérieur de la région ainsi délimitée, qu'aux seuls vins *issus de plants fins* et *provenant d'une aire de production consacrée par les usages locaux, loyaux et constants*, les vins issus de plants non fins devant être désignés par l'appellation « Bourgogne ordinaire » ou « grand ordinaire ».

3° Les vins récoltés dans la Bourgogne viticole et transformés dans cette région en vins mousseux, par la méthode champenoise, auraient droit à l'appellation « Bourgogne mousseux », sans considération de cépages (sauf en ce qui concerne les hybrides producteurs directs, bien entendu).

On voit que ces demandes visaient à faire application, en premier lieu, de l'article premier de la loi du 6 mai 1919 (délimitation de la Bourgogne viticole), en second lieu, des dispositions de la loi du 22 juillet 1927 dues à l'initiative de M. Capus, qui ont introduit dans la loi du 6 mai 1919 la notion des cépages et des terrains pour fixer le droit aux appellations d'origine.

*
* *

Sur la délimitation de la Bourgogne viticole, aucun désaccord ; le tribunal constate que celle qui a été proposée est conforme aux usages locaux, loyaux et constants et il la consacre dans son jugement.

Sur le principe de la fixation du droit à l'appellation Bourgogne, en relation avec les cépages et les terrains, aucune discussion ne semblait possible. La loi permettait, si tels étaient les usages, de réserver purement et simplement l'appellation Bourgogne aux vins issus de plants fins et produits sur des terrains déterminés. C'est ce qu'a fait, d'ailleurs, pour le Champagne, le législateur de 1927, mettant ainsi lui-même en application, dans ce cas particu-

lier, le principe général qu'il venait d'introduire dans l'article 10 de la loi du 6 mai 1919.

La situation particulière en Bourgogne viticole, l'étendue de cette région, qui n'est pas homogène au point de vue de la nature du sol et du climat, en faisaient le champ d'application prédestiné de ce principe juridique nouveau.

Aussi voyons-nous le tribunal de Dijon décider que le droit à l'appellation Bourgogne ne sera pas soumis aux mêmes conditions dans la Côte-d'Or et dans les départements de l'Yonne, de la Saône-et-Loire et du Rhône. Dans la Côte-d'Or et dans l'Yonne, le Pinot et le Chardonnay donnent seuls droit à l'appellation Bourgogne, employée seule ; les vins issus d'autres plants ne peuvent être désignés par cette appellation que si elle est jointe au qualificatif « ordinaire » ou « grand ordinaire », sauf la réserve indiquée ci-après pour les vins de l'Yonne. Par contre, dans une partie du département de Saône-et-Loire et dans l'arrondissement de Villefranche, les vins issus du Gamay noir à jus blanc, qui, dans les sols dont sont constitués ces territoires, donne des vins fins, pourront être désignés par l'appellation Bourgogne, sans qualificatif. Dans l'Yonne d'autre part, les vins de plants non fins pourront porter l'appellation Bourgogne, sans le qualificatif « ordinaire » ou « grand ordinaire », si le mot « Bourgogne » est joint au nom de la commune ou du cru d'origine et si l'appellation ainsi formée est conforme aux usages locaux, loyaux et constants.

On peut résumer le dispositif du jugement de Dijon dans le tableau suivant :

A. *Délimitation de la Bourgogne Viticole* : départements de la Côte-d'Or, de Saône-et-Loire, de l'Yonne et arrondissement de Villefranche, dans le département du Rhône.

B. *Droit à l'appellation Bourgogne, sans additif* : 1° vins issus des cépages pinot ou chardonnay emplantés dans une aire de production de la Bourgogne viticole consacrée par les usages locaux, loyaux et constants ; 2° vins issus du cépage gamay noir à jus blanc et originaires de l'arrondissement de Villefranche-sur-Saône ou, en Saône-et-Loire, d'une aire de production consacrée pour la culture de ce cépage, par les usages locaux, loyaux et constants.

C. *Droit à l'appellation « Bourgogne ordinaire » ou « Grand ordinaire »* : vins issus de plants non fins, emplantés dans une aire de production de la Bourgogne viticole consacrée par les usages locaux, loyaux et constants.

D. *Droit à l'appellation Bourgogne, accompagnée d'un nom de commune ou de cru du département de l'Yonne* : vins issus de plants non fins de certaines communes de ce département, pour lesquelles les usages locaux, loyaux et constants ont consacré ce mode de désignation, concurremment avec celui de « Bourgogne ordinaire » ou « Grand ordinaire ».

Le jugement du tribnal de Dijon a-t-il été, en droit, au delà de ce que permet la loi du 6 mai 1919, complétée par celle du 22 juillet 1927 ? Nous ne le pensons pas. La loi de 1919, telle que l'interprétait la jurisprudence, fondait le droit aux appellations d'origine sur la seule origine géographique. La loi de 1927 contient la disposition suivante : « Indépendamment des prescrip-

tions relatives à l'origine, contenues à l'article premier de la présente loi, aucun vin n'a droit à une appellation d'origine régionale ou locale s'il ne provient de cépages et d'une aire de production consacrée par les usages locaux, loyaux et constants. L'aire de production est la surface comprenant les communes ou parties de communes propres à produire le vin de l'appellation. » Il résulte bien de ce texte que le droit à l'appellation d'origine est désormais fonction des usages locaux concernant les cépages et les terrains. Les usages locaux n'entraient en ligne de compte, précédemment, que pour déterminer les limites des régions productrices. Il faut maintenant rechercher, à l'intérieur de ces régions, aux vins de quels cépages, de quels terrains, les appellations d'origine peuvent s'appliquer. Et, s'il est conforme aux usages locaux, loyaux et constants, de joindre à l'appellation d'une région des qualificatifs correspondant à la diversité des cépages et des terrains, il appartient aux tribunaux de le constater dans leurs jugements, ainsi que l'a fait le tribunal de Dijon. Ce tribunal, en procédant ainsi, n'a pas fondé le droit à l'appellation sur les *qualités substantielles*, auxquelles le législateur a refusé de se référer directement, mais dont il a voulu qu'il fût *indirectement* tenu compte, lorsqu'il a décidé, en 1927, que le droit aux appellations d'origine serait en relation avec les cépages et les terrains.

Il paraît résulter des constatations de fait qui sont à la base du jugement de Dijon que l'appellation régionale fut jadis réservée en Bourgogne aux seuls vins de plants fins, comme cela se passe encore à l'heure actuelle en Champagne. Puis, l'usage se serait établi de l'étendre aux vins de plants non fins, qui offrent encore des qualités très estimables, dues au terroir, mais avec un correctif destiné à prévenir toute confusion entre ces deux catégories de vins. Sur cette question de fait, il ne nous appartient pas de nous prononcer. Nous avons seulement voulu exposer ici l'économie du jugement de Dijon et montrer quels principes juridiques sont à sa base.

P.-S. — Nous n'avions pas encore eu sous les yeux un article paru dans l'*Etat Moderne* en mai dernier, sous le titre « Pour un statut de la Bourgogne Viticole ». Nous y trouvons l'appréciation suivante du jugement de Dijon : « Il est douteux que ce jugement donne satisfaction aux vignerons des Hau-« tes-Côtes auxquels l'appellation « Bourgogne » tout court est refusée. Ces « vignerons continueront donc à produire des vins dévalorisés que le com-« merce de la Côte refusera d'acheter et auxquels il préférera les vins d'Algé-« rie. Ces vignerons n'auront pas le droit de planter du pinot ; ils n'ont plus « le droit de vivre, leur liberté est limitée pour le grand profit du monopole « qu'entendent se réserver les producteurs de la Côte. »

Ainsi que nous l'avons indiqué dans l'article qui précède, il s'agit là d'une inexactitude qu'il serait dangereux de laisser se propager. Le jugement de Dijon reconnaît bien le droit à l'appellation « Bourgogne » *tout court*, « aux vins récoltés dans les limites... de la Bourgogne Viticole et issus des plants de Pinot pour les vins rouges et de Chardonnay ou Beaunois pour les blancs, à condition que ces cépages soient emplantés dans une aire de production consacrée par les usages locaux, loyaux et constants ». La condition ainsi posée

n'est qu'un rappel du principe admis dans la loi du 22 juillet 1927. Le jugement ne fait donc aucune distinction entre les communes de la « Côte » et celles des « arrières Côtes » ; il donne acte, au surplus, aux représentants des Hautes-Côtes, des réserves par eux formulées concernant le droit de planter le Pinot dans tous les terrains susceptibles de le produire.

JEAN-CH. LEROY.

ACTUALITÉS

Situation du marché, sorties, stocks et consommation des vins pendant le mois de juin 1930 (H. A.). — Situation viticole et vinicole du Languedoc (E. F.). — Nouvelles dénominations légales (L. Mathieu). — L'abus de la dénomination « vin de fruits » en Belgique (H. J), — Suppression de la taxe antidumping au Canada (H. J.). — La protection des appellations d'origine en Grande-Bretagne (H. J.) — La question douanière américaine (E. Cavillon et R. Duchemin). — Etat des relations commerciales franco-helléniques (H. J). — Concours de l'Office international du vin. — Ecole de viticulture et d'agriculture de Beaune (Côte-d'Or). — Institut œnotechnique de France. — Société française d'Emulation agricole. — Bibliographie.

Situation du marché, sorties, stocks et consommation des vins pendant le mois de juin 1930. — La situation du marché s'améliore, en présence des craintes très sérieuses que donne l'invasion du Mildiou, qui généralise ses dégâts en toutes régions. Grave dans le Midi, où les grappes ont séché sous l'action du cryptogame, avant la floraison ou après, la contamination s'étend aux régions du Centre, du Sud-Ouest et de l'Est, ainsi que le montrent les notes de nos correspondants. On peut être assuré maintenant que 1930 sera sensiblement inférieure en quantité à 1929. Est-ce un mal ou un bien ? Ce sera un grand bien pour ceux qui auront su défendre leur récolte, un désastre pour ceux qui, menacés de vendre à vil prix, n'auront rien à offrir quand les cours auront atteint des taux rémunérateurs ! Ces rétablissements de situation ne se font jamais sans victimes. L'habileté consiste à ne pas être au nombre de celles-ci.

Les chiffres publiés à l'*Officiel* du 13 juillet permettent d'établir le tableau suivant :

Situation comparée du mouvement des vins (France et Algérie)

MOIS	SORTIES (hectolitres)		CONSOMMATION (hectolitres)		STOCKS (hectolitres)	
	1929	1928	1929	1928	1929	1928
1. Octobre.....	7.174.400	8.095.743	4.331.180	3.767.523	13.413.342	11.911.404
2. Novembre...	5.011.345	5.212.393	4.201.000	4.090.611	13.779.741	12.562.739
3. Décembre...	4.186.498	4.162.900	3.905.367	3.719.316	13.675.522	12.600.402
	1930	1929	1930	1929	1930	1929
4. Janvier.....	4.229.582	4.399.152	4.216.207	3.961.004	13.557.792	12.638.532
5. Février.....	4.140.268	3.813.172	3.794.439	3.495.977	13.359.485	12.819.577
6. Mars.....	4.299.763	3.758.313	3.714.202	3.212.095	13.419.364	12.746.927
7. Avril.....	4.563.738	4.167.004	4.503.689	4.334.332	13.283.139	12.655.110
8. Mai.....	4.293.947	3.616.858	4.334.423	4.035.923	13.198.954	12.665.878
9. Juin.....	4.391.286	3.588.089	4.144.531	4.051.086	12.934.935	12.196.053
Totaux.....	42.290.827	40.813.624	37.145.038	34.668.867	12.934.935	12.196.053

Accroissement des sorties relativement faible par rapport à la campagne précédente : 1.400.000 hectolitres d'excédent seulement.

Accroissement de la consommation taxée encore trop faible (2.500.000 hectolitres en faveur de 1930 sur 1929).

Stocks du commerce plus abondants que l'an dernier à même époque (750.000 hectolitres de plus), mais en baisse par rapport à fin mai 1929 (750.000 hectolitres en moins).

La situation des vignobles est précaire ; l'herbe les envahit, déterminant des conditions favorables au Mildiou de la grappe ou de la feuille quand les fortes chaleurs vont survenir. Ailleurs, le mal, irréparable, est déjà consommé. Mauvaise année pour le viticulteur.

Le Parlement est parti en vacances sans avoir voulu ou pu régler les graves questions qui lui étaient posées, dont la viticulture attendait, peut-être à tort, son salut.

Cet abandon de la tâche mal commencée, qui reste en plan dans une période critique, peut causer un beau gâchis si quelque catastrophe survient avant la rentrée des Chambres. M. Prudhomme dirait que le char de la viticulture navigue dans la tempête au moment où, son gouvernail enlevé pour réparation, on lui en a remis un inachevé et de qualité fort douteuse ! — H. A.

Situation viticole et vinicole du Languedoc. — L'été de 1930 sera pour notre région anormal, comme l'ont été l'hiver et le printemps qui viennent de s'écouler.

Après quelques journées de chaleur, on passe brusquement à une température froide et sèche à laquelle succèdent des journées de pluie fine comme pendant l'hiver.

Les orages multiples et quelquefois violents et désastreux de juin ont déclenché les attaques de Mildiou et de Rot sur la grappe dans tout le Midi ; les temps variables de juillet favorisent la multiplication du cryptogame qui continue à évoluer et à faire des ravages, surtout sur la grappe, sous forme de Rot Brun.

A différentes périodes, nous avons assisté à des attaques assez violentes de Mildiou, mais aucune n'a été aussi générale que celle de cette année. Nous pourrions même ajouter : aussi bizarre.

Nous voyons, en effet, des vignes de coteaux secs dont la récolte a été totalement enlevée, tandis que dans la plaine, à côté des cours d'eau, le mal est peu important. Beaucoup de vignes aussi situées entre les étangs salés ou au bord de la mer, dont certaines n'ont été sulfatées que quelques fois, sont peu attaquées par le Mildiou. Ce sont pourtant les mêmes cépages et les mêmes porte-greffes.

Il est impossible cette année d'établir des règles précises sur la marche de la maladie dans les terrains variés, ni sur le résultat des traitements avec les divers produits : bouillies neutres, bouillies acides, verdets.

Il est pourtant reconnu que, dans les années d'attaques répétées, comme celle-ci, les bouillies acides agissent plus vite que les bouillies neutres.

Les poudrages avec des poudres cupriques répandues spécialement sur les grappes ont donné de très bons résultats.

Les vignes labourées pendant ou aussitôt après la floraison ont perdu toute leur récolte.

En raison de la marche continue du Mildiou, nous ne pouvons pas encore donner une appréciation exacte de la perte occasionnée par cette maladie. En ce moment, on peut bien évaluer la récolte à la moitié de ce qu'elle aurait été, si les grappes sorties étaient arrivées à maturité, dans les départements de l'Hérault, Aude, Pyrénées-Orientales, Gard, Vaucluse, c'est-à-dire les gros producteurs de vins.

A côté des vignes de coteaux ou à sols perméables, bien cultivées, on en voit qui n'ont reçu aucune culture depuis les vendanges dernières. Certaines ont leur sol recouvert d'herbes sèches ; dans d'autres, on voit des plantes her-

bacées vertes vigoureuses et drues qui dépassent les ceps, et qu'on fauche encore en ce moment.

Les sulfatages et les poudrages continuent. Ce qui fait que les viticulteurs n'auront pas ce repos annuel du 14 juillet à la vendange qui leur permettait de préparer tranquillement les chais et la vaisselle vinaire et d'employer la main-d'œuvre au nettoyage des fossés qui s'imposerait cette année, et à la destruction du chiendent et des mauvaises herbes, dont les racines adventives ou les graines vont infester et peupler le sol pour l'année prochaine.

Ne pas négliger de sulfater et soufrer encore une fois les jeunes greffes de l'année, dont beaucoup se sont développées très tard.

Ce n'est pas une année de bonne réussite pour les greffages sur place.

Marchés vinicoles et défense du vin. — Les marchés vinicoles qui se tiennent toutes les semaines, dans les principaux centres de notre région, continuent à être assez calmes. Les manifestations tumultueuses ont cessé et les conversations roulent sur la marche du Mildiou dans les diverses localités. De partout, on signale le mal qui n'est pas régulier mais sérieux dans toute la région et général. On ne cite pas un propriétaire viticulteur qui ait échappé à l'envahissement du cryptogame destructeur.

Si dans le Midi on a la réputation de se plaindre souvent sans raison, ce n'est pas le cas cette année. Le mal est grand à l'heure actuelle. Un assez grand nombre de vignes ne seront pas vendangées.

Les cours sont toujours fermes et ont même une tendance à la hausse ; mais les achats sont peu importants. Ceux qui se sont faits jusqu'à ces derniers jours ont été des reventes du commerce qui, ayant payé les vins en mai et en juin 7 et 8 francs, les a revendus en bloc et souvent sans les avoir retirés de la cave du propriétaire, à 11 et 12 francs le degré.

Nous nous sommes assurés que quelques rares ventes sur souches de la prochaine récolte s'étaient faites au prix de 13 francs le degré.

Dans les derniers marchés, quelques propriétaires ont consenti à céder leur vin à 12 francs le degré, le commerce extérieur ne voulant pas donner les 13 et 14 francs demandés.

Le Mildiou a jeté la perturbation dans les manifestations violentes qui se produisaient toutes les semaines dans les différentes villes de la région.

Manifestations que nous trouvions un peu prématurées et trop dirigées vers l'Etat-Providence.

Maintenant, les parlementaires de notre région, qui se disent grands défenseurs de la viticulture, cherchent à ameuter le Midi contre le ministère actuel auquel ils ont d'ailleurs fait une guerre terrible depuis sa formation. Et cela, à cause de la clôture brusquée de la session qui n'a pas permis le vote (ou le rejet) du projet de loi sur les vins.

Nous préférons que les choses se soient passées ainsi. La loi n'aurait pu être discutée qu'à la hâte et dans des séances de nuit. Rien de bon n'aurait été fait et les viticulteurs en auraient supporté les conséquences.

Nous voyons déjà la plus importante Société d'Agriculture de l'Hérault et du Languedoc qui, dans sa séance générale du 15 courant, demande la suspension de la loi sur la distillation obligatoire.

Voici le vœu transmis au gouvernement :

« La Société départementale d'encouragement à l'Agriculture de l'Hérault, émue des ravages considérables occasionnés par la gelée et le Mildiou dans le vignoble méridional et dans le département de l'Hérault en particulier ;

« Considérant qu'un très grand nombre de viticulteurs soumis à la loi auront peu ou pas de récolte en 1930, que la récolte de 1930 sera dans son ensemble fortement déficitaire, que s'il est juste et légitime dans l'intérêt des producteurs de combattre les prix de misère, il serait excessif, à l'encontre de l'intérêt du consommateur, de pousser le cours des vins à des limites extrêmes ;

« Par ces motifs :

« La Société départementale demande que le gouvernement suspende l'application de la loi sur la distillation obligatoire dans les départements atteints

par le Mildiou et dans lesquels la récolte 1930 sera inférieure à celle de 1929, et ce conformément à l'article 6 du décret stipulant que l'Administration peut renoncer à imposer des livraisons à certains récoltants gravement sinistrés en tant que viticulteurs ;

« Qu'en ce cas, puisque l'Etat a fixé à 1.200 francs le prix de revente des alcools de vins rectifiés payés aux viticulteurs 750 francs, réalisant ainsi un bénéfice de 450 francs par hectolitre, les alcools déjà fournis et livrés par les assujettis soient majorés de 300 francs par hecto. »

D'un autre côté, le Conseil d'administration d'une section de la C. G. V. ayant à sa tête un président qui ne possède aucune vigne, proteste, le même jour, seulement contre l'ajournement de la discussion du projet de loi et s'en prend au gouvernement.

Nos parlementaires, dont certains font beaucoup de bruit pour la « galerie » dans des journaux à leur dévotion, s'élèvent contre la fraude.

Nous sommes partisans, plus que ces parlementaires, de la répression de la fraude ; mais nous nous élevons avec énergie contre les démarches que font ces mêmes parlementaires auprès du ministre des Finances, auprès des directeurs des contributions indirectes, pour tirer d'affaires certains gros fraudeurs de leurs amis.

Les gros, les moyens et les petits sur le même pied d'égalité. — E. F.

Nouvelles dénominations légales. — A l'approche de la récolte, les modifications de la réglementation applicable aux dénominations des vins s'imposent à l'attention des viticulteurs pour leurs déclarations de récoltes, et à celle du commerce des vins pour les délais d'application des règles nouvelles visant les vins mis en bouteilles avant le 1er janvier 1930, expirant le 1er octobre 1930.

En dehors des vins à appellation légale d'origine géographique définie par les lois du 6 mai 1919 et 22 juillet 1927, et par les décisions de jurisprudence définitives basées sur les usages locaux, loyaux et constants, les lois du 1er janvier 1930, avec décret d'application du 8 février 1930, du 19 avril 1930, ont introduit au moins temporairement, car des modifications ont déjà été envisagées, de nouvelles prescriptions pour les dénominations et constituants des vins, trois nouvelles classes de vins ont été créées : 1° les vins importés de l'étranger qui ne peuvent entrer dans les coupages et doivent porter l'indication de leur pays d'origine et du degré d'alcool sur les récipients, factures, pièces de régie ; 2° les vins de coupage qui n'ont droit à aucune appellation d'origine géographique et doivent présenter au moins 8° d'alcool, 12 de somme alcool-acidité fixe : 3° les vins de pays nature n'ayant pas droit à une appellation légale d'origine, et provenant soit d'une même commune ou d'un même canton ou des communes limitrophes et qui devront être dénommés « Vins de Pays provenant de... tel canton », à moins que ce dernier ne constitue une appellation légale, de même pour le nom de la commune, à moins encore que celle-ci soit elle-même une appellation légale, auquel cas le nom du lieudit de la commune serait obligatoire, suivi de celui du département.

Les prescriptions relatives aux récoltants visent l'obligation de la dénomination des vins de pays sur les fûts, récipients, factures et pièces de régie ; le degré d'alcool n'étant alors obligatoire que si l'expédition est faite directement à un détaillant. Voilà pour les points particuliers intéressant les producteurs de vins de pays, ces vins peuvent être originaires de tous cépages et en particulier de producteurs directs, ceux-ci étant exclus des appellations d'origine géographique. Quant aux acheteurs de ces vins, l'art. 4 du décret précité introduit une restriction dont l'application paraît assez embarrassante, il s'agit de l'interdiction d'employer en coupage les vins déclarés impropres à la vente hors du département de production, conformément à l'art. 2 de la loi du 1er janvier 1930.

Or, cette interdiction devra résulter d'une enquête sur les vins de la récolte et des résultats des analyses des échantillons recueillis pour le casier vinicole, ce qui demandera un certain temps ; comment pourra-t-on appliquer

les décisions du décret fixant les limites constitutives des vins du département aux ventes effectuées hors du département avant la parution de ce décret, car il n'a pas été question d'interdire ces ventes jusqu'à cette promulgation ?

Si on doit applaudir aux efforts faits pour résoudre une crise qui n'est pas la première, il faut reconnaître qu'il est bien difficile de faire une législation satisfaisant des régions viticoles aussi diverses que celles de notre pays, diversité qui donne précisément à la gamme de nos vins leurs caractères personnels ; on peut se demander s'il n'eût pas été plus rationnel de réprimer uniquement et directement les pratiques abusives, en grande partie causes de la crise actuelle, comme de bons esprits échappant aux ambitions électorales l'ont préconisé, au lieu de vouloir imposer une réglementation générale, à caractère plutôt préventif, laquelle n'est pas sans soulever de justes critiques de principe et également d'applications pratiques ; ce ne serait pas la première fois que des lois sur les vins seraient devenues inopérantes par les fissures que le législateur n'a pas prévues. — Prof. L. Mathieu, *agrégé de Sciences physiques et naturelles, directeur de l'Institut œnotechnique de France.*

L'abus de la dénomination « vin de fruits » en Belgique. — L'expression « Vin de fruits » employée en Belgique est impropre ; les produits ainsi désignés sont en réalité des « boissons de fruits » ou des « jus de fruits ». Le vin ne peut être autre chose que le produit de la fermentation du raisin frais ou du jus de raisins frais pressurés avant la fermentation.

En outre, la préparation des pseudo vins de fruits ne se fait pas comme celle du vin. On n'a jamais soutenu, en effet, que ces boissons fussent uniquement le produit de la fermentation des différents fruits et jus de fruits utilisés.

L'expression « vins » employée pour désigner les « vins de fruits » peut donc prêter à confusion et nuire à la vente du vin. De plus, les marques utilisées pour la désignation des « vins de fruits » (emploi des expressions clos, château, etc.) sont de nature à provoquer une confusion dans l'esprit des acheteurs entre ces boissons et les vins proprement dits.

Il conviendrait donc d'obtenir du gouvernement belge le respect absolu du mot vin et la désignation des pseudo vins de fruits, par les expressions de « boissons » ou « jus de fruits ». — H. J.

Suppression de la taxe antidumping au Canada. — On annonce de Ottawa la suppression de l'application de la taxe antidumping à l'importation des *marchandises françaises* au Canada.

En conséquence, les pays ne bénéficiant pas du tarif impérial ou du tarif intermédiaire ne seront pas compris dans cette mesure, la taxe dont nous nous plaignions continuera à être appliquée à plusieurs de nos concurrents et notamment à l'Allemagne et aux Etats-Unis.

En ce qui concerne la question du 50 %, notre point de vue est énergiquement soutenu au Canada par le Département des Affaires extérieures. Mais le Département des Douanes résiste encore à ses arguments.

Enfin, il convient de remarquer que la procédure consistant à appliquer les droits du tarif en comprenant, dans l'évaluation de nos marchandises, le montant de nos taxes intérieures, est appliquée même aux marchandises britanniques et résulte des dispositions de la loi fédérale des douanes. Du reste, le préjudice causé par l'application de cette règle est beaucoup moindre que celui qui résultait du droit spécial dont l'abolition a été obtenue par nous. — H. J.

La protection des appellations d'origine en Grande-Bretagne. — Il n'existe, en Grande-Bretagne, aucun texte spécial sur la protection des appellations d'origine. Cependant les commerçants et les acheteurs peuvent invoquer, devant les tribunaux anglais, une protection contre les fausses appellations d'origine. Des actions soit civiles, soit pénales sont susceptibles d'être intentées.

Les actions civiles peuvent être engagées par toute personne lésée, partie

aux contrats. L'action correctionnelle peut être introduite, au contraire, par toute autre personne intéressée et même par les tiers.

Les actions civiles permettent de réprimer l'abus de fausses appellations d'origine et de demander des dommages et intérêts en réparation du préjudice causé.

D'après la jurisprudence des tribunaux, toute marchandise vendue « sur description » doit être, en tous points, conforme à la description.

Il y a vente sur description chaque fois que l'acheteur n'a pas été en mesure de voir les marchandises avant d'en prendre livraison.

L'acheteur de marchandises non conformes à la description peut, soit refuser d'en prendre livraison, soit refuser d'en acquitter le prix, soit demander des dommages-intérêts, soit, enfin, résilier le contrat et demander au vendeur remboursement du prix payé.

En outre, une action correctionnelle peut être intentée contre toute personne qui met en vente des produits en contrefaçon d'une marque déposée.

Par « marque de commerce », on entend toute marque déposée en Angleterre.

La loi permet aussi d'intenter une action s'il s'agit de contrefaçon de « trade description », c'est-à-dire de toute description, déclaration ou indication quant au nombre, qualité, mesure, poids des produits ou marchandises, lieux où elles sont fabriquées, mode de fabrication ou production, époque à laquelle elles ont été fabriquées, etc.

Enfin, des lois spéciales protègent le commerçant à qui un préjudice a été causé par un autre commerçant qui retire des avantages du fait d'une similitude de noms. — H. J.

La question douanière américaine

Une énergique protestation des grands groupements

La Confédération générale de la production française et l'Association nationale d'Expansion économique viennent d'adresser à M. le ministre du Commerce la lettre suivante :

Monsieur le Ministre,

L'année passée, à pareille époque, la Confédération générale de la Production française et l'Association nationale d'Expansion économique nous faisaient part de l'émotion soulevée dans les milieux industriels et commerciaux français par les perspectives de rehaussement du tarif douanier américain.

Ces craintes étaient justifiées et le projet que les Chambres américaines sont sur le point d'adopter consacre une élévation des droits qui atteint particulièrement nos grandes industries d'exportation et qui, dans bien des cas, équivaut à une véritable prohibition d'importation.

Si respectueux que nous soyions de la souveraineté de chaque Etat quant à sa politique tarifaire, il nous est impossible, en présence d'un pareil danger, de ne pas protester au nom des diverses branches de l'industrie et du commerce français.

Des économistes avertis et qualifiés des Etats-Unis ont déjà signalé aux Pouvoirs publics américains les dangers qui pourraient résulter, pour la prospérité même de leur pays, de la hausse des prix intérieurs, conséquence certaine du relèvement prochain du tarif douanier.

Il ne nous appartient pas de nous faire l'écho de ces inquiétudes. Mais nous devons attirer l'attention du Gouvernement et du Parlement des Etats-Unis sur les répercussions que la politique douanière américaine risque d'entraîner au point de vue des relations commerciales de ce pays avec les autres pays du monde.

Nos amis américains ne peuvent ignorer que l'heure est proche où l'expansion commerciale sera une nécessité vitale pour l'Amérique.

Si vite qu'ait progressé la capacité de consommation de ce peuple de cent

millions d'hommes à hauts salaires, la production a, en effet, marché d'un pas plus rapide encore.

Si l'Amérique persiste dans cette attitude contradictoire de fermer ses portes et de développer ses exportations, comment pourrait-elle s'étonner que la France, avec d'autres nations, se résigne à prendre des mesures de protection nécessaires ?

Certains pays se sont déjà émus et ont envisagé des mesures de représailles.

Ainsi, moins de trois ans après une conférence internationale où a été solennellement proclamée la nécessité d'une collaboration économique entre les peuples, la menace se précise d'une guerre des tarifs, dangereuse pour la paix et la prospérité du monde entier.

Lourde est la responsabilité des gouvernements dont la politique serait la cause d'un pareil conflit économique.

Nous vous demandons, Monsieur le Ministre, d'être, auprès de la grande République américaine, l'interprète des milieux industriels et commerciaux français et de dire à nouveau, à ses représentants, la profonde inquiétude que nous éprouvons.

Veuillez agréer, Monsieur le ministre, l'expression de notre haute considération.

Pour le président de l'Association nationale d'Expansion économique :
Un des vice-présidents,
E. Cavillon.

Le président de la Confédération générale de la production française,
R. Duchemin.

Etat des relations commerciales franco-helléniques. — Les pourparlers se poursuivent pour éviter la dénonciation, par la Grèce, du modus vivendi franco-grec.

Une pareille décision, en effet, entraînerait l'application du tarif général aux produits grecs importés en France, ce qui équivaudrait pour eux, en fait, à une prohibition, puisque les produits grecs seraient alors concurrencés victorieusement sur notre marché par les produits des pays voisins, maintenus, eux, au tarif minimum. Tel serait le cas des tapis et des tabacs pour lesquels les offres de la Régie dépendaient des avantages que notre commerce trouvait en Grèce. Il en serait de même pour les raisins de Corinthe que supplanteraient rapidement en France les sultanines de Turquie.

L'étude de la question se poursuit donc au mieux des intérêts des deux pays. — H. J.

Concours de l'Office International du Vin. — L'Office International du Vin a mis au concours la rédaction d'une brochure de propagande intitulée « La Vérité sur le Vin ».

Dans sa session de juillet, le Comité de l'O. I. V. a désigné le jury chargé d'examiner les travaux des concurrents.

Le jury se réunira dans le courant du mois d'août et attribuera aux meilleurs travaux un premier prix de 3.000 francs et deux prix de 500 francs chacun.

Ecole de Viticulture et d'Agriculture de Beaune (Côte-d'Or). — Les examens d'admission et le concours pour les bourses de l'Etat, du département de la Côte-d'Or et de la Ville de Beaune, auront lieu le lundi 15 septembre prochain, à l'Ecole de Viticulture et d'Agriculture de Beaune.

Les candidats doivent avoir 13 ans au moins. Durée des études, 2 ans. Régime internat.

Le programme des études comporte l'enseignement général comme dans les collèges et un enseignement professionnel viticole et agricole très développé.

L'Ecole prépare directement aux Ecoles nationales d'Agriculture.

Demander le programme détaillé et tous renseignements au directeur de l'Ecole, à Beaune.

Institut œnotechnique de France

Cours préparatoire aux vendanges

Bien vinifier, quels que soit la nature de cépage et l'état du raisin, c'est retirer de sa vendange un vin qui fera prime à la vente par sa supériorité de qualité sur les vins de même origine ; or cela est possible même avec l'outillage le plus simple, à la condition de bien raisonner pour conduire les diverses opérations adaptées au matériel.

Mais pour raisonner, il faut avoir quelques connaissances théoriques sur la constitution du raisin pour utiliser les éléments qui donnent la qualité et éliminer du vin ceux qui le déprécient, et sur les trois groupes de phénomènes de la cuvaison pour aider ceux qui sont favorables et entraver ceux qui sont nuisibles, etc. ; on peut avoir plus de couleur, un bouquet plus développé et même plus de un degré d'alcool de plus que si on laisse la cuvaison s'effectuer sans soin.

C'est ce qu'obtiennent facilement ceux qui appliquent ces principes acquis par l'étude, très attrayante sous la forme d'expériences, du Cours d'œnotechnie appliqué à la vinification, du Prof. L. Mathieu, cours qui peut être suivi très fructueusement même par ceux qui n'ont aucune notion de chimie.

Les programmes et notices sont envoyés sur demande avec timbre pour réponse, à la Direction de l'Institut œnotechnique de France, 3, avenue Joannès, à Gagny-lez-Paris (Seine-et-Oise).

Société française d'Emulation agricole. — Dans sa séance du 25 juin dernier, l'Assemblée générale de la Société française d'Emulation agricole a émis deux vœux, l'un tendant à la création à l'étranger de mandataires officiels du gouvernement français pour l'exportation des produits agricoles, l'autre à la création d'une Caisse nationale d'assurance forestière en vue d'assurer la possibilité du reboisement de la France.

A la suite de cette Assemblée, le Conseil d'administration a procédé à l'élection de son Bureau. M. Louis Quesnel, député de la Seine-Inférieure, a été élu président à l'unanimité en remplacement de M. Guy Moussu, bibliothécaire-archiviste du ministère de l'Agriculture, nommé président honoraire.

Les demandes de renseignements sur le but de la Société dont la fondation remonte à 1902 peuvent être adressées à M. Edmond Morel, secrétaire général, au siège social, 17, rue de Valois, à Paris (1er).

Bibliographie

Code manuel du Propriéatire Agriculteur, du Fermier, du Métayer et du Régisseur, par Abel Beckerich, ingénieur agricole, expert agricole près les tribunaux, chef adjoint du Service de la main-d'œuvre et de l'immigration agricoles au ministère de l'Agriculture. Nouvelle édition, entièrement refondue du Code manuel du Propriétaire Agriculteur publié en 1903 par Daniel Zolla, professeur à l'Ecole nationale d'Agriculture de Grignon et à l'Ecole libre des Sciences politiques. Paris, Marcel Giard, 1929. Un vol. de 1.278 pages. 100 francs.

Le Code manuel que nous présentons aujourd'hui au public agricole est l'ouvrage le plus complet qui ait été publié jusqu'à ce jour en matière de droit rural.

Toutefois, le Code manuel n'est pas un traité de droit, mais un ouvrage essentiellement pratique destiné à permettre à l'agriculteur de défendre ses droits, de connaître ses obligations, et d'utiliser ces multiples institutions de mutualité et de prévoyance que le législateur a mises à sa disposition depuis 1884 pour améliorer les conditions de la production agricole et de la vie rurale.

L'ouvrage a été écrit surtout pour les agriculteurs, avec le souci de leur apporter le moyen de faire leurs affaires eux-mêmes chaque fois que la chose

ne nécessite pas absolument la présence d'un homme de loi. C'est par là que l'ouvrage se recommande au grand public agricole.

La première édition du Code manuel parue en 1903 sous la signature de Daniel Zolla comportait 350 pages.

Le nouveau Code manuel de M. Abel Beckerich est un fort volume de plus de 1.200 pages grand format qui pourra rendre aussi les plus grands services à tous les étudiants agricoles.

La première partie de l'ouvrage a trait au droit civil. Elle comporte des développements très complets sur les servitudes et services fonciers, la vente des produits agricoles, l'échange et le partage des biens ruraux, les warrants agricoles, les modes d'exploitation du sol, les cheptels, les sociétés agricoles. On y trouvera également des chapitres sur l'usufruit, les successions, les contrats et surtout le contrat de travail, les privilèges et hypothèques et la prescription.

Dans la seconde partie, les matières administratives intéressant spécialement l'agriculture sont successivement étudiées : voirie, code de la route, régime des eaux, expropriation, réglementation des établissements dangereux, insalubres ou incommodes, associations syndicales pour améliorations foncières, répression des fraudes, législation forestière, impôts agricoles et police rurale (épizooties).

La troisième partie, qui comprend presque la moitié de l'ouvrage, se rapporte à la législation rurale. C'est d'abord l'étude des diverses institutions de mutualité : syndicats, coopératives et mutuelles avec des formules de statuts, des règles de constitution et des aperçus très originaux sur le fonctionnement des organismes suivant les spécialités envisagées. En certains points même, l'ouvrage fait d'heureuses incursions dans le domaine de l'économie rurale, notamment en matière de crédit agricole et de crédit foncier.

Puis l'auteur passe en revue très longuement toute la législation ouvrière : accidents du travail, institutions de prévoyance, assurances sociales, accession à la propriété, bien de famille, protection de la famille nombreuse, allocations familiales, etc...

L'intensification de la production par l'enseignement agricole sous toutes ses formes et à tous les degrés, par les Offices agricoles et par les Chambres d'agriculture font l'objet de chapitres très complets. Enfin, l'auteur énumère tous les services que l'agriculteur peut demander aux différentes directions du ministère de l'Agriculture.

Le Code manuel dispensera le praticien de l'acquisition de tout autre ouvrage de droit. C'est une véritable encyclopédie de la législation rurale. La consultation en est facile et agréable. Au surplus, le volume est abondamment pourvu de formules d'actes, statuts de groupements agricoles, modèles de lettres, conseils pour constitution de dossiers, pour présentation des demandes à l'administration, etc.

*
* *

Ce que tout négociant en vins doit savoir

Nous sommes heureux d'annoncer à nos lecteurs la parution de la sixième édition de la brochure « *Ce que tout négociant en vins doit savoir* », par MM. A. Hubert, docteur ès sciences, expert des tribunaux, et M. Sauzéat, ingénieur agricole.

Ce petit traité d'œnologie pratique, dont les éditions précédentes avaient eu un très gros succès, nous arrive largement refondu et mis à jour. Les auteurs, chimistes œnologues qui depuis 30 ans étudient les vins dans la région la plus viticole de France, sont parvenus à donner en 60 pages un tableau tout à fait réussi de ce que doit savoir toute personne qui manipule des vins : traitements simplifiés, analyse sommaire, caractères des vins loyaux et marchands, réglementation avec commentaires. Tout cela est présenté sous une forme claire et concise. C'est un travail très instructif et de lecture agréable ; nous le recommandons à nos lecteurs.

Prix, 3 fr. (franco, 3,25 ; franco recommandé, 3,85). En vente aux Bureaux des Feuillets œnologiques, 3, avenue Saint-Saëns, Béziers.

REVUE COMMERCIALE

COURS DES VINS

PARIS. — Prix de vente de gros à gros : vin rouge 8° environ, 120 à 125 francs ; 9°, 135 à 175 fr. ; 10°, 150 à 160 fr. ; Corbières 11°, 175 fr. et au-dessus ; Vin blanc ordinaire, 170 fr. et au-dessus ; Vin blanc supérieur, 185 fr. et au dessus.

Ces prix s'entendent à l'hecto nu, pour marchandises prises en Entrepôt-Paris, livrées dans les fûts du vendeur prêtés pour 15 jours.

Prix de vente en demi-gros : Vins rouges ordinaires 8°5 à emporter, de 180 fr. et au-dessus ; Vin rouge ordinaire de 9° 190 fr. et au-dessus ; Vin rouge 10°, 210 fr. et au-dessus. Vin blanc ordinaire, de 8° ½ à 9°, 220 fr. et au-dessus, 9° ½ à 10°, 240 fr. et au-dessus l'hectolitre. Droits compris.

Prix au détail : vin rouge, de 510 fr. à 540 fr. ; vin blanc dit de comptoir, à 600 fr. Picolo, 600 fr. Bordeaux rouge vieux, 950 fr. Bordeaux blanc vieux, 975 fr. Ces prix s'entendent à la pièce rendue dans Paris, droits compris. — Vins rouges au litre, de 1 fr. 75 à 2 fr. 30. Vins blancs, de 2 fr. 30 à 2 fr. 40.

BORDEAUX. — Le tonneau 1928 : 1er crus rouges, 25.000 à 30.000 fr. ; 4e crus, 7.500 à 9.000 fr. ; bourgeois ordinaires, 3.600 à 4.500 fr. — 1er crus blancs, 12.000 à 15.000 fr. (Yquem, 45.000 fr.) ; graves ordinaires, 3.200 à 3.500 fr. ; graves supérieurs, de 4.500 fr. à 5.000 fr.

BEAUJOLAIS. — Suivant choix, la barrique, rouges, Mâcon 1res côtes, de 425 à 500 fr. Mâconnais, 350 à 400 fr. ; blancs, 400 à 750 fr. Beaujolais, de 475 à 775 fr.

VALLÉE DE LA LOIRE. — *Orléanais.* — Vins rouges du pays, Gris Meunier, 380 fr. à 450 fr. la pièce nue. Vins blancs de Sologne, la pièce nue, de 250 à 300 francs. Vins blancs de Blois, 190 à 240 francs la pièce nue.

Vins de Touraine : Vins blancs 1928 supérieurs, de 400 à » francs. Vins rouges, 9°5 à 11°, de 200 à 210 francs l'hectolitre. Gros plants 1928 ordinaires, 450 fr. Gros plants 1928 supérieurs, 600 fr. Muscadets 1928, 1.000 à 1.200 francs.

Vins d'Anjou : Rouges Groslot, 13 fr. à 13 fr. 50 le degré. Rosés Gamay, de 300 fr. à 450 fr. Vins blancs de coulage, de 500 à 700 fr. Blancs de fillette, de 800 à 950 fr. Blancs secs, de 600 à 700 francs.

Loire-Inférieure. — Muscadet 1929, 1er choix, 550 à 600 fr. ; 2e choix, de 450 à 550 fr. Gros plants 1929, de 150 fr. à 200 fr. la barrique nue prise au cellier du vendeur.

ALGÉRIE. — Vins 1929, 12 avril 1930 : Rouge, 6 fr. 25 à 7 fr. 50 le degré. Vins blancs, de rouges » fr. » à » fr. » le degré. Blancs de blancs, de » fr. » à » fr. le degré. Vins pour la distillerie, de 6 fr. » à » fr. » le degré. Trois-six de marc, 590 à 575 fr. les 100°. Marc rectifié extra neutre, 700 à » fr.

MIDI. — *Nîmes (21 juillet 1930).* — *Cote officielle :* Vins rouges de 1929. Vins rouges, de 12 fr. 50 à 13 fr. 50 le degré, supérieurs, de » fr. » à » fr. » le degré. Costières, de » fr. » à » fr. » le degré. Picpoul, de » fr. » à » fr. ». Rosé, Paillet, » fr. » à » fr. » le degré, pas d'affaires. Trois-six de vin 86°, de » fr. à » fr. ; trois-six de marc 86°, de » fr. à » fr. ; eau-de-vie de marc 52°, de » fr. à » fr. l'hectolitre. Vins à distiller, de 8 fr. 50 à 9 fr. » le degré.

Montpellier (15 juillet). — Vins rouges 1929 : de 8°5 à 10°5, de 100 à 120 fr. l'hecto ; supérieur, de 9° à 11°, de » à » fr. l'hecto. Vins rosés, de 12 fr. 50 à 13 fr. Vins blancs de blancs, 11°2, à » fr. l'hectolitre. Esprit de vin à 86°, de » à » fr. les 100 degrés. Eaux-de-vie de Montpellier à 52°, » fr. les 100°. Marc 52°, » fr. à » fr. Esprit de marc à 86°, de » à » fr. ; rectifié de 95 à 97°, de » à » fr. Pas d'affaires.

Béziers (18 juillet). — Récolte 1929 : Vins rouges de 12 fr. 50 à 13 fr. » le degré. Rosés, de » à » fr. » le degré. Bourrets et Picpouls, de » à » fr. le degré. Trois-six de vin, 86°, de » à » fr. Eau-de-vie de Béziers, 52°, de » à » fr. ; trois-six de marc 86° » à » fr. Eau-de-vie de marc 52°, de » à » fr.

Minervois. — Marché d'Olonzac du 20 juillet 1930. Vins, de 12 fr. » à 13 fr. 50. le degré avec appellation d'origine minervois.

Perpignan (12 juillet 1930). — Vins rouges 1929, de 8 à 11°, de 10 fr. » à 11 fr. 50 le degré. Prix de location des wagons-réservoirs communiqués par le groupement des propriétaires, de 100 à 120 H., 3 fr. ; de 120 à 140 H., 2 fr. 75 ; 140 H. et au-dessus, 2 fr. 50.

Carcassonne (19 juillet). — Vins rouges 1929, de 12 fr. » à 13 fr. » le degré.

Alsace. — Vins blancs courants, nouveaux. — H.-Rhin, de 200 à 220 fr., B.-Rhin, de 170 à 200 fr. ; 1928, H.-Rhin, de 260 à 300 fr. ; B.-Rhin, de 200 à 280 fr. — Vins blancs, nouveaux 1929 : H.-Rhin, de 300 à 400 fr. ; B.-Rhin, de 280 à 350 fr. — Vieux 1928 : H.-Rhin, 300 à 400 fr. ; B.-Rhin, 290 à 420 fr. Hybrides 1929, B.-Rhin, » à » fr. Vins blancs fins (enbouteilles), 7 à 14 fr.

COURS DES PRINCIPAUX PRODUITS AGRICOLES

Céréales. — Prix des céréales : blé indigène, l'hectolitre, 155 fr. » à 160 fr.; orges, 75 fr. » à 83 fr.; escourgeons, 68 fr. à 73 fr.; maïs, » fr. » à 93 fr. 50; riz, 165 fr.; seigle, 77 fr. à 80 fr.; sarrasin, 80 fr. à » fr. »; avoines, 59 fr. » à 70 fr. — On cote les 100 kgr. à New-York, les blés 94 fr. 69 à » fr. ». Buenos-Ayres, 94 fr. » à » ». Chicago, 83 fr. 39. — Sons, 35 fr. à 50 fr.; son mélassé, 91 fr. — Recoupettes, de 35 à 40 fr.; remoulages, de 45 à 55 fr. — **Semences** : Blés, » à » fr. »; avoines, » à » fr.; » à » ; seigles, » fr.

Pommes de terre. — Nouvelles, du Midi, de » à » fr.; de Paris, 40 à 60 fr. — Hollande commune, de 65 à 80 fr.; jaune ronde, de 38 fr. à 42 fr.; Saucisse rouge de Bretagne, de 90 fr. à 110 fr.; Saint-Malo, 50 fr. à 55 fr.; Rosa, » fr. à » fr.; Blanche commune, de » fr. à » fr. Sterling, de 50 à 60 fr.

Fourrages et pailles. — Les 520 kgs à Paris : Paille de blé, 170 fr. à 205 fr.; paille d'avoine, de 165 fr. à 200 fr.; paille de seigle, 170 fr. à 205 fr.; luzerne, 330 fr. à 360 fr.; foin, 310 fr. à 350 fr.

Semences fourragères. — Fèves, 103 fr. à 105 fr.; betteraves, » fr.; luzerne, » fr. à » fr.; sainfoin, » à » fr.; vesces, 175 fr. à 180 fr.; vescillons, 120 à 125 fr.; millet blanc de Vendée et du Midi, 270 à 280 fr.; roux, 115 à 120 fr.

Tourteaux alimentaires (Marseille). — Tourteaux de lin, les 100 kgs, 110 fr.; d'arachide blanc extra, 94 fr. à » fr.; Coprah, 75 fr. »; Arachides courant, 78 fr.

Esprits et sucres. — Alcool 86°, de » fr. à » fr. les 100°. — Sucres blancs cristallisés nus 100 kgs, 220 fr. 50 à » fr.

Bétail (La Villette le kg viande nette suivant qualité). — Bœufs, 6 fr. 50 à 24 fr. ». — Veaux, 8 fr. » à 19 fr. ». — Moutons, 8 fr. » à 38 fr. ». — Porcs, 8 fr. » à 19 fr. 50.

Produits œnologiques. — Acide tartrique, 19 fr. 50 le kg. — Acide citrique, 22 fr. » le kg. — Métabisulfite de potasse, 640 fr. les 100 kgs. — Anhydride sulfureux, 210 fr. à » fr. — Phosphate d'ammoniaque, 580 fr.

Engrais (le quintal métrique). — *Engrais potassiques* : Sylvinite (riche) 18 de potasse, 17 fr. »; sulfate de potasse (1) 46 %, 95 fr. 30; chlorure de potassium, 49 %, 69 fr. 60; *Engrais azotés* : Nitrate de soude 15,5 % d'azote de 104 fr. » à 105 fr. 50 les 100 kgs. — Nitrate de chaux 13° d'azote, » fr. » à » fr. » les 100 kgs; sulfate d'ammoniaque (20,40 %), 105 fr. » à 110 fr. »; sulfonitrate d'ammoniaque (25,5 % d'azote). » fr. à » fr. ». — *Engrais phosphatés* : Superphosphate minéral (14 % d'acide phosphorique), 28 fr. 50 à 34 fr. 25 les 100 kgs; superphosphate d'os (G. M.), (0.15 % d'azote, 16 % d'acide phosphorique), 47 fr. ». — **Phosphates Pilon**, 2 d'azote 10, 46 fr. — Os dissous (2 % d'azote, 10 % d'acide phosphorique), 54 fr. ». — Cyanamide en grains 20 % d'azote, 115 fr. — Sang desséché moulu, (10 à 12 % azote organique) l'unité, 14 fr. 50; corne torréfiée (13 à 15 % azote organique), 14 fr. 25 l'unité.

Soufre sublimé (Bordeaux), » fr. à » fr.; **Soufre trituré**, » fr. — **Sulfate de cuivre**, cristaux en gros cristaux, 281 fr. 100 kgs; neige, 286 fr. — **Sulfate de fer**, cristallisé 100 kgs, 33 fr. à ». — **Chaux**, 31 fr. — **Chaux blutée**, de 95 à 105 fr. la tonne. — **Plâtre cru tamisé**, 60 fr. — **Carbonate de soude**, 85 fr. les 100 kg. — **Nicotine** à 800 gr., 350 fr. le litre. — **Arseniate de plomb**, 690 fr. en bidons de 30 kgs, 800 fr. en bidons de 10 kgs, 900 fr. en bidons de 5 kgs et 1.000 fr. en bidons de 2 kgs. — **Arséniate de chaux** (calarsine en pâte). En fûts de 50 kgs, 4 fr. 25 le kg. En boîtes de 3 kgs, 6 fr. le kg. En fûts de 25 kgs, 4 fr. 50 le kg. En boîtes de 1 kg 500, 6 fr. 75 le kg. — **Suifs glycérinés**, 80 %, 445 fr. les 100 kgs.

Fruits et primeurs. — Cours des Halles Centrales de Paris : Abricots du Midi, de 350 à 900 fr. — Amandes vertes, de 500 à 700 fr. — Oranges d'Espagne, 300 à 400 fr. — Pêches d'Espagne, de 600 à 1.000 fr. — Pommes d'Australie, de 500 fr. à 650 fr. — Prunes d'Espagne, de 350 fr. à 600 fr. — Citrons, de 400 à 500 fr. — Bananes, de 300 à 500 fr. les 100 kgs. — Figues fraîches du Midi, de 400 à 800 fr. — Fraises de Paris, de 800 à 1.400 fr. — Choux nouveaux, 60 à 140 fr. le 100. — Girolles, de 500 à 700 fr. — Choux-fleurs, 50 à 300 fr. le cent. — Tomates du Midi, de 120 à 250 fr. — Laitues de Paris, de 30 à 130 fr. le cent. — Haricots à écosser du Midi, de 250 à 300 fr. — Haricots verts, de 250 à 350 fr. — Pois verts de Paris, de 100 à 250 fr. les 100 kgs. — Artichauts du Midi, de 30 à 75 fr. — Aubergines, de 75 à 125 fr.

Le gérant : Jules Legrand.

PARIS — SOCIÉTÉ GÉNÉRALE D'IMPRIMERIE ET D'ÉDITION, 17, RUE CASSETTE